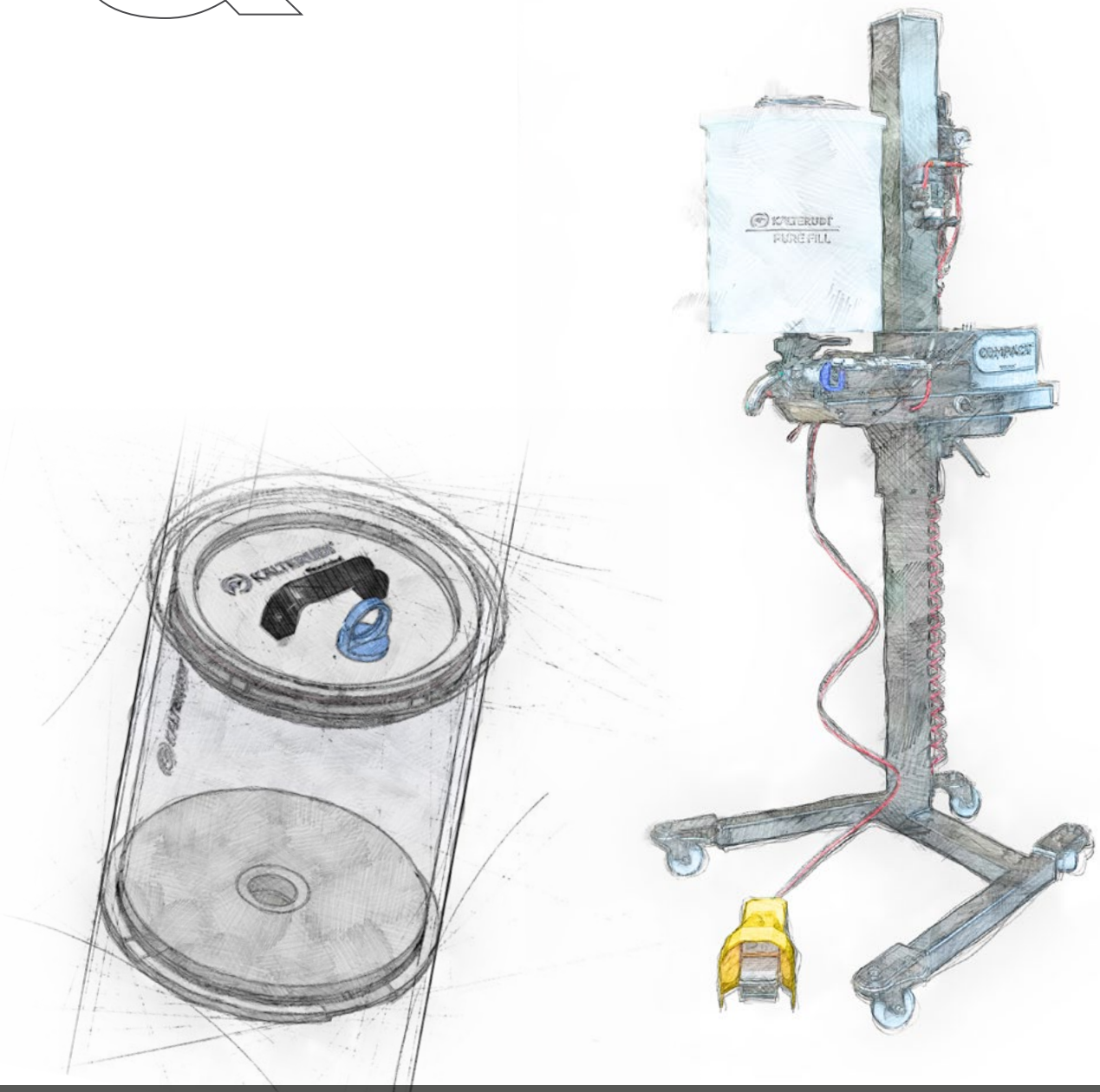
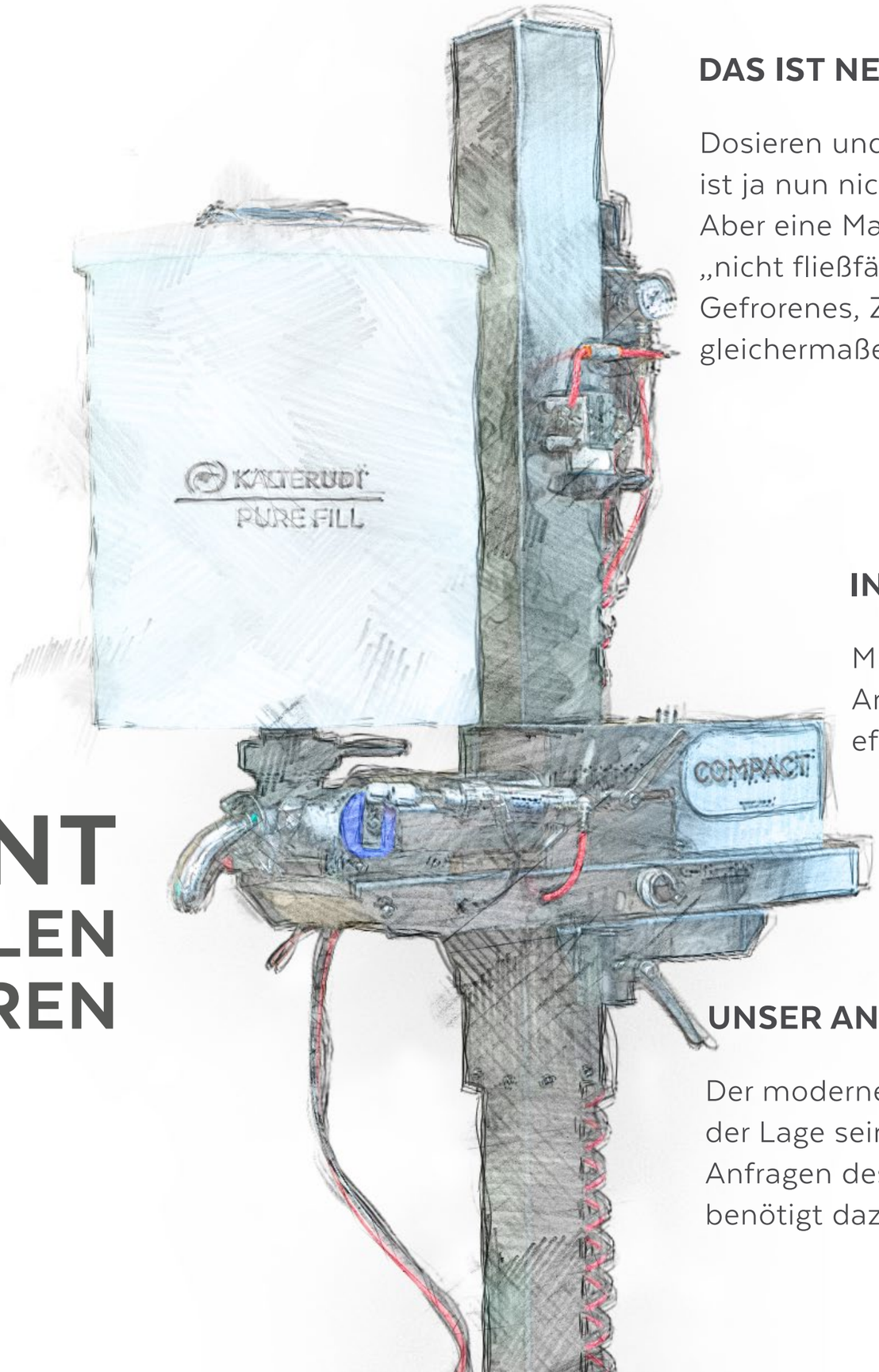
KÄLTERUDI®

ABFÜLLEN & DOSIEREN



QUALITY MADE IN GERMANY SINCE 1964

EFFIZIENT & ABFÜLLEN DOSIEREN



DAS IST NEU

Dosieren und Abfüllen
ist ja nun nichts Neues;
Aber eine Maschine die „flüssige“ und „nicht fließfähige Produkte“, Heißes und Gefrorenes, Zartes und Empfindliches gleichermaßen dosiert, das ist NEU!

INSPIRATION PURE FILL

Multifunktionelles Talent für die Anforderungen der modernen und effizienten Produktion.

UNSER ANSATZ

Der moderne Produktionsbetrieb muss in der Lage sein schnell und flexibel auf die Anfragen des Marktes zu reagieren und benötigt dazu solide, zuverlässige Technik.

INHALT

VORWORT 6

FÜR WEN IST PURE FILL GEEIGNET? 8

DAS IST PURE FILL 10

ABFÜLLEN VON ... 12

- SPEISEEIS IN FESTER KONSISTENZ 13
- ABFÜLLEN MIT GANZEN STÜCKEN 15
- ABFÜLLEN MIT GANZEN STÜCKEN & VARIEGATO 17
- ABFÜLLEN VON MARMORIERTEM EIS 18
- ABFÜLLEN VON SORBETS 21
- ABFÜLLEN VON MEHREREN EISSORTEN 22

DOSIEREN 28

- VON HEISSEM 29
- VON KALTEM 31
- VON FLÜSSIGEM 32
- MIT STÜCKEN 35

PORTIONIEREN VON EMPFINDLICHEM 36

DIREKTES PORTIONIEREN 38

DOSIEREN VON NICHT FLIESSFÄHIGEM 40

TECHNISCHE BESONDERHEITEN 42

FINANZIERUNG & FÖRDERUNG 48

WEITERE PRODUKTE 50

KONTAKT 52

IN JEDER KONSISTENZ ABFÜLLEN & DOSIEREN MIT DER PURE FILL

ENDLICH EINE, DIE WAS KANN!

In unserem Produktionsalltag stoßen wir häufig an die Grenzen der Effizienz. Vor einigen Tagen sagte ein Landwirt zu mir:

„Um mein Produkt von Hand abzufüllen, brauche ich zu viel Kraft & Zeit; die Haushaltsmaschinen taugen nichts und viele Industriemaschinen sind mir zu unflexibel“

Genau das prägt unseren Alltag.

Viele Vermarktungsideen werden aufgrund von mangelnder Effizienz und somit zu geringem wirtschaftlichen Ertrag nicht umgesetzt.

Denn wie schon zuvor gesagt: Abfüllen von Hand ist nicht effizient, schlicht nicht schnell genug und auch nicht genau.

Günstige Haushaltsgeräte können nur wenig Abhilfe schaffen und die hochtechnischen Industielösungen sind zwar grandios, können aber eben meist nur ein spezifisches Produkt in großer Menge produzieren und sind dafür in der Regel einfach zu teuer.

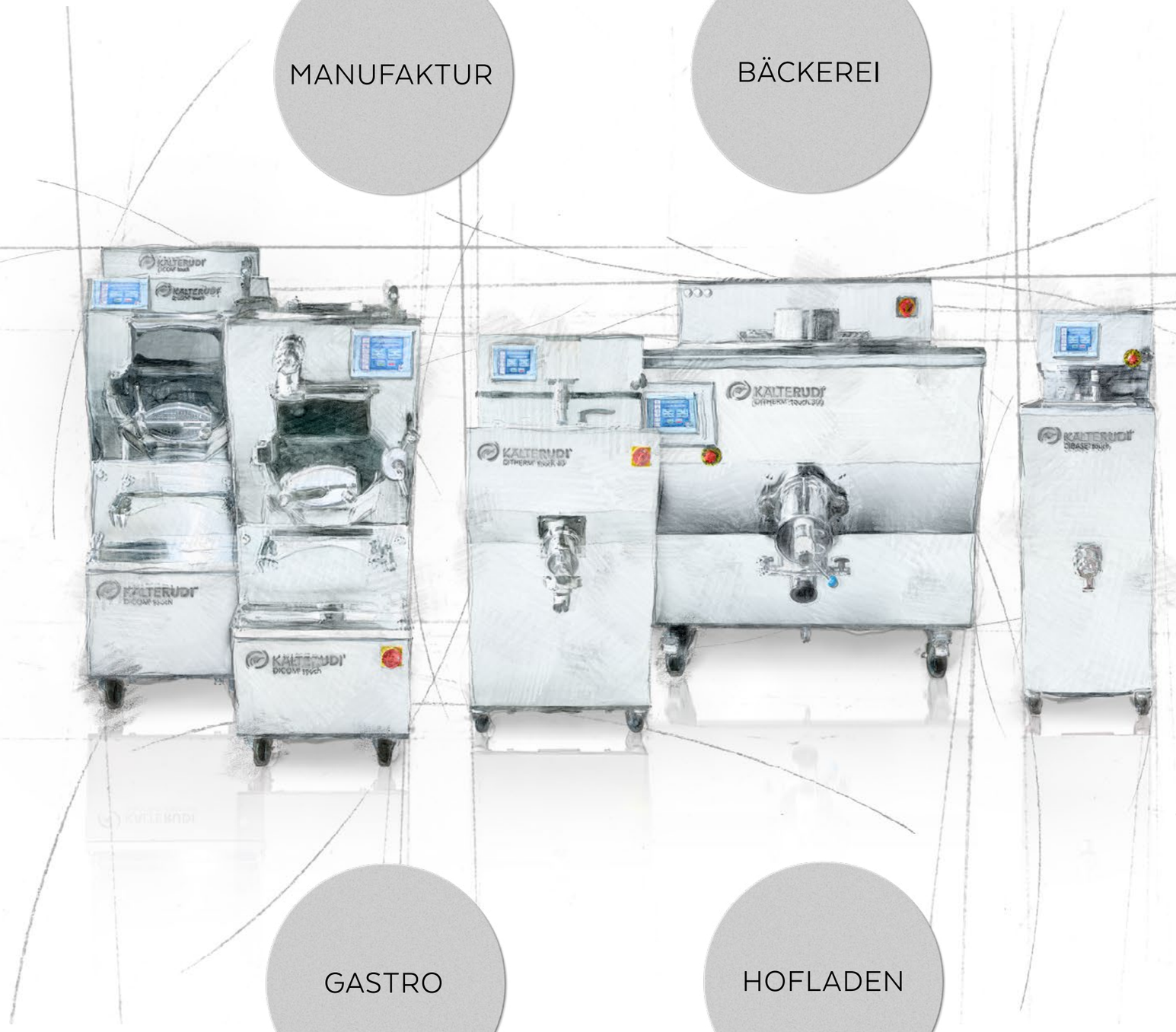
GROSSKÜCHE

MANUFAKTUR

BÄCKEREI

CATERING

TIERNAHRUNG



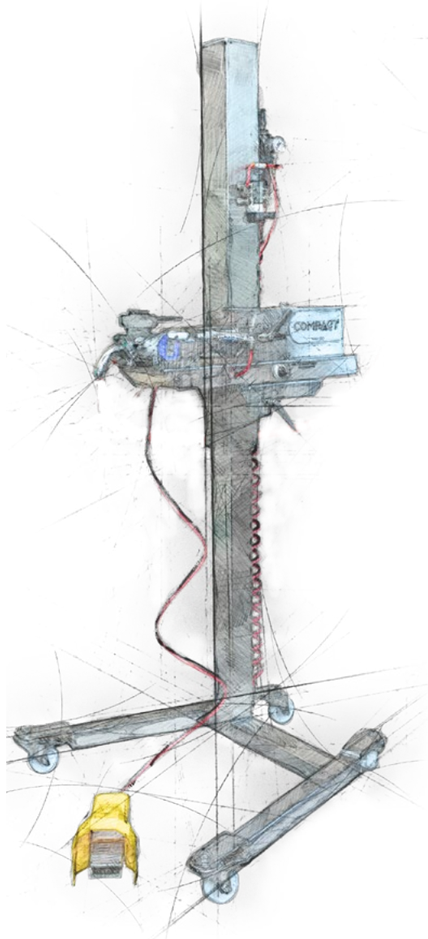
KONDITOREI

LABOR

GASTRO

HOFLADEN

LANDKÜCHE



Mit seinem innovativen **SCHWIMM-DECKEL** verwandelt der isolierte **ZYLINDER** das Ansaugvakuum in schonend gleichmäßigen Druck.

Dadurch wird das Produkt schonend und ohne mechanischen Stress umgefüllt.

PURE FILL

verarbeitet trocken ausgefrorenes und portionierfähiges Eis und es muss nicht mehr extra weich aus der Eismaschine geholt werden, damit es noch durch den Füller geht.

Mit **PURE FILL** perfekt ausfrieren und direkt portionieren.
WARUM? Weil es dadurch länger perfekt bleibt.
Länger cremig ohne kristallin zu werden.
Also automatisch ein längeres MHD hat.

VORTEILE

- Keine Erwärmung
- Kein Abschmelzen
- Kein Volumenschwund
- Keine Strukturveränderung
- Schöne Marmorierung
- Einlagen wie Früchte bleiben erhalten

ABFÜLLEN & DOSIEREN VON SPEISEEIS IN FESTER KONSISTENZ

PURE FILL dosiert Ihr Eis strukturschonend ohne mechanischen Stress.

Egal wie groß die Füllmengen sein sollen: Volumen erhalten und Struktur schonen bei Portionsbechern oder Familienpackungen.

ABFÜLLEN MIT GANZEN STÜCKEN

Einlagen machen Eis spannend.

WICHTIG BEIM ABFÜLLEN: Es darf nicht alles zermatscht und zerdrückt werden.

Die **PURE FILL** schont Ihre Einlagen, selbst wenn sie empfindlich sind.

Ganze Kirsche bleibt ganze Kirsche.
Whole nut bleibt whole nut.

ABFÜLLEN MIT GANZEN STÜCKEN & VARIEGATO

Das Einarbeiten von aufwendigen, teilweise mehrschichtigen Marmorierungen in Ihr Eis, ist dank des großzügigen Behälters unproblematisch.

Mit der hygienischen **MARMORIER-RUTSCHE**, welche Sie optional an Ihre Eismaschine anstecken können, ist das Einarbeiten von Stücken und Variegato noch schneller und einfacher.

Einfach gemacht und danach perfekt abgefüllt.
Natürlich bleiben die Einlagen und Farbschichten auch nach dem Dosieren erhalten.

ABFÜLLEN VON MARMORIERTEM EIS

Marmoriertes Eis bleibt marmoriert und die schönen Farbstrukturen bleiben erhalten.

Da bei der **PURE FILL** stabil ausgefrorenes Eis mit Variegato verfeinert werden kann, bleibt die gewünschte Visualisierung und Streifenoptik auch nach dem Portionieren erhalten.

ABFÜLLEN VON SORBETS

Empfindliche Sorbets mit anfälliger Struktur sind für die meisten Abfüll-Geräte nicht realisierbar.

Durch ihren geringen Trockenmasseanteil und das fehlende Fett, verhärten Sorbets oder tauen beim Füllen und werden beim Bewegen gerne bröselig.

Durch die innovative Vakuum-Doppelnutzung und die runden Ventilwege meistert die **PURE FILL** auch dieses empfindliche und anspruchsvolle Produkt.

ABFÜLLEN VON MEHREREN EISSORTEN

Zwei sind besser als eins! Und drei sind noch nicht mal eine wirkliche Herausforderung. Füllen was normalerweise nur Spezialmaschinen können.

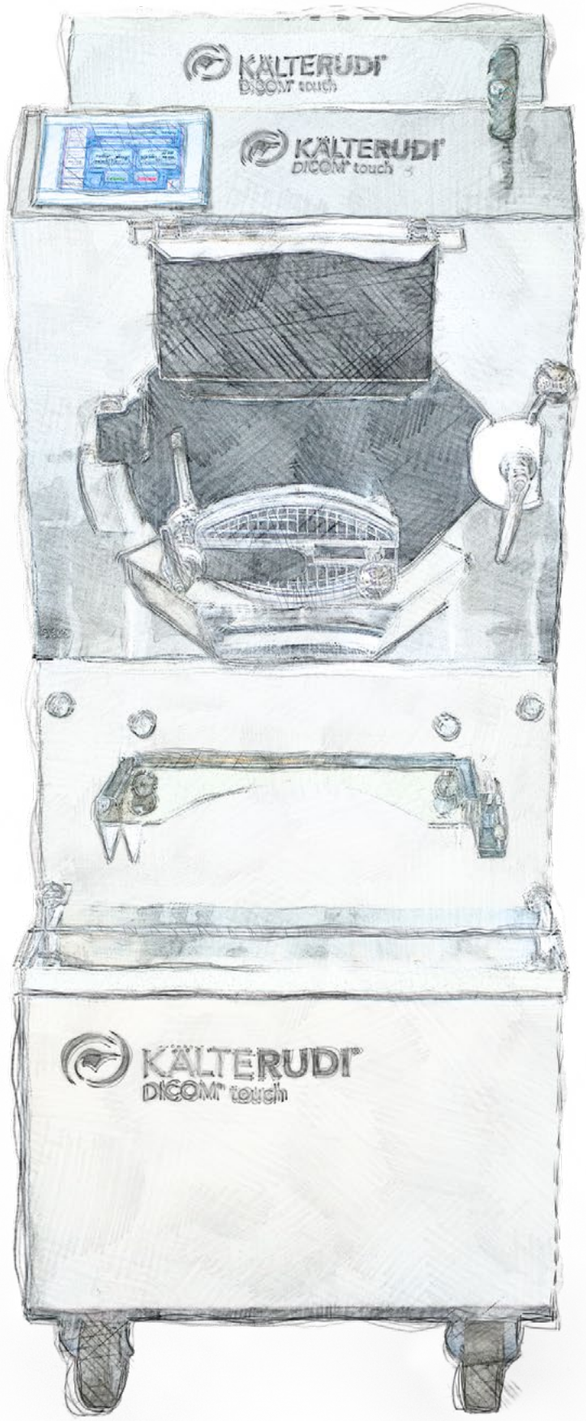
Durch zeitgleiches Füllen verschiedener Eissorten bringen Sie Farbe ins Spiel. Gleichzeitiges Füllen verschiedener Aromen schafft kreative Freiheit.

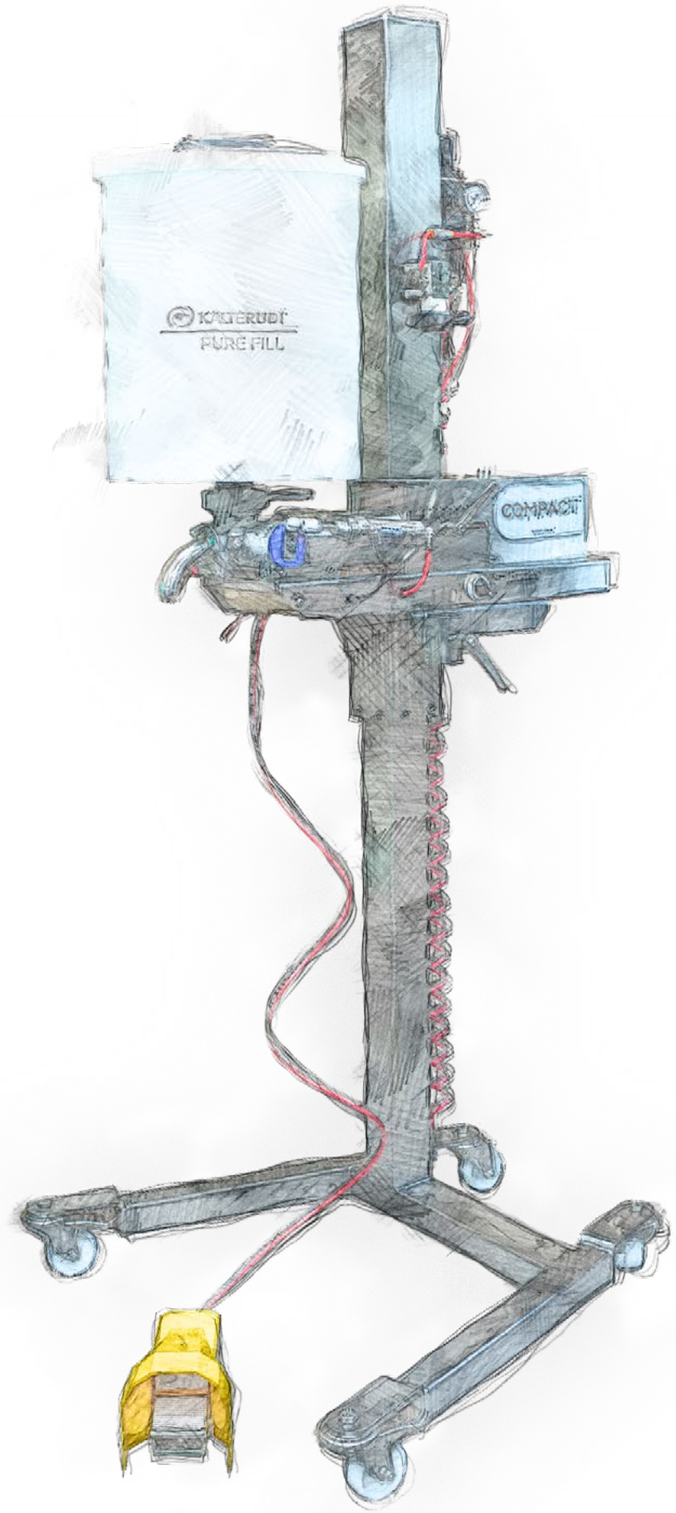
PURE FILL komponiert Ihr Eis neu.

Ob klassisches KiBa oder Vanille-Mango Eis.
Interpretieren Sie Geschmäcker neu.

PURE FILL

Die Bauform passt sich dynamisch an die verschiedenen Eismaschinenmodelle an. Optimiert für DICOM, offen für die Welt.





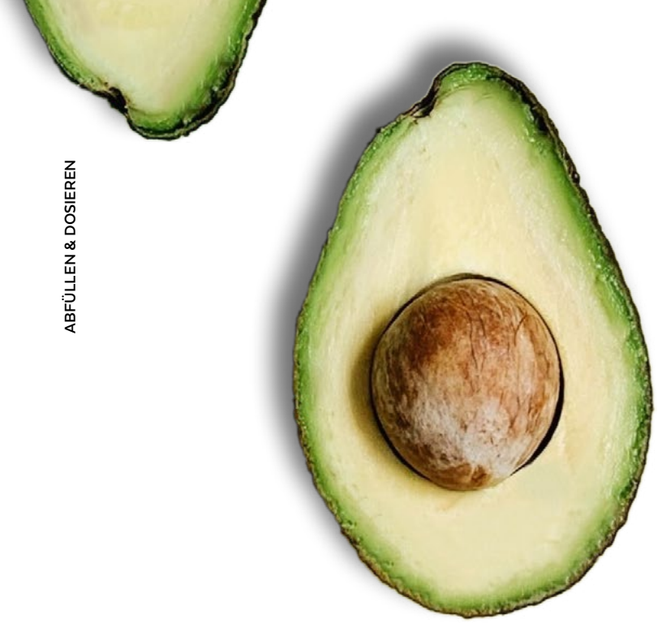
ERGONOMIE UND ARBEITSERLEICHTERUNG IM FOKUS.

DOSIEREN VON HEISSEM

Füllen Sie Ihre selbst gekochten Konfitüren und Fruchtaufstriche sicher und verlustfrei direkt vom DITHERM, über die **PURE FILL** in Gläser oder Portionsschalen.

Aber natürlich nicht nur Konfitüre.

Confits, Chutneys, Saucen und Dips, welche heiß portioniert und abgefüllt werden müssen, werden auch mit empfindlichen Stücken sauber und tropffrei portioniert.



DOSIEREN VON KALTEM

Sämtliche viskosen Gerichte, egal ob kalt zubereitet oder rückgekühlt, lassen sich problemlos dosieren und portionieren.

Vor allem dickflüssige und zähflüssige Gerichte wie Hummus, Feinkost-Salate und Dips.

DOSIEREN VON FLÜSSIGEM

Füllen von Brühen, Fonds, Suppen, Dressing, Sirup, Eierlikör, Konfitüre und ähnlichen Konsistenzen gelingt tropffrei.

HEISS & KALT

Schnell, effizient und sicher, mit der tropffreien Düse und dem Füllschlauch.

Umfüllen entfällt, da die **PURE FILL** direkt an DIBASE oder DITHERM angeschlossen werden kann.

ABFÜLLEN MIT STÜCKEN

Durch die schonende Funktionsweise der **PURE FILL** ist selbst empfindliches Gut problemlos abzufüllen.

Ein Frikassée mit Spargel und Hühnchen, Gulasch oder Eintöpfe sind genauso wenig problematisch, wie Kirschfüllung oder Beerengrütze.

Die Stücke werden schonend behandelt und bleiben zum größten Teil erhalten.

EMPFINDLICHES PORTIONIEREN

Empfindliche Sahnecremes, luftige Mousse, Baiser und Schäume, können mit der **PURE FILL** strukturerhaltend und volumenschonend dosiert werden.

Dessert im Glas, Bechertorten oder einfach effizient Torten einsetzen.

Optimierte Arbeitseffizienz mit der multifunktionellen **PURE FILL**.

AUFSTRICHE DIREKT PORTIONIEREN

Vesper, Pausenbrot, Sandwiches und Butterbrezeln rationell herstellen und belegen.

Das Aufstreichen übernimmt die **PURE FILL** ganz ohne meckern, auch bei hohen Stückzahlen.

NICHT FLIESSFÄHIGES DOSIEREN

Gerade zähe Massen oder Produkte wie Speiseeis, die eben nicht fließen, bereiten in der Praxis die größten Probleme und werden meist von Hand aufgespritzt oder von Hand umgefüllt.

Wie zum Beispiel Brandmasse zu Éclairs oder Windbeuteln und Eis in Monoportionen oder Familienpackungen.

Hier spielt die **PURE FILL** eine ihrer großen Stärken aus. Egal ob Eis, Kräuterbutter, Brandmasse, Schichtkäse, Frischkäse, Farcen, Brät, Topfen, Buttercreme oder Mousse;

WENN ES NICHT FREIWILLIG FLIESST, IST ES EINE AUFGABE FÜR DIE PURE FILL.

Mit dem **SPEZIELLEN ISOLIERBEHÄLTER** und dem **SCHONENDEN SCHWIMMDECKEL**, wird das leichte **EINGANGSVAKUUM** der Füllmaschine doppelt genutzt, ohne dabei Struktur und Volumen zu zerstören und ermöglicht so einfaches, sauberes und effizientes Dosieren.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN

Abfüllmaschinen und Dosiergeräte gibt es wie Sand am Meer.

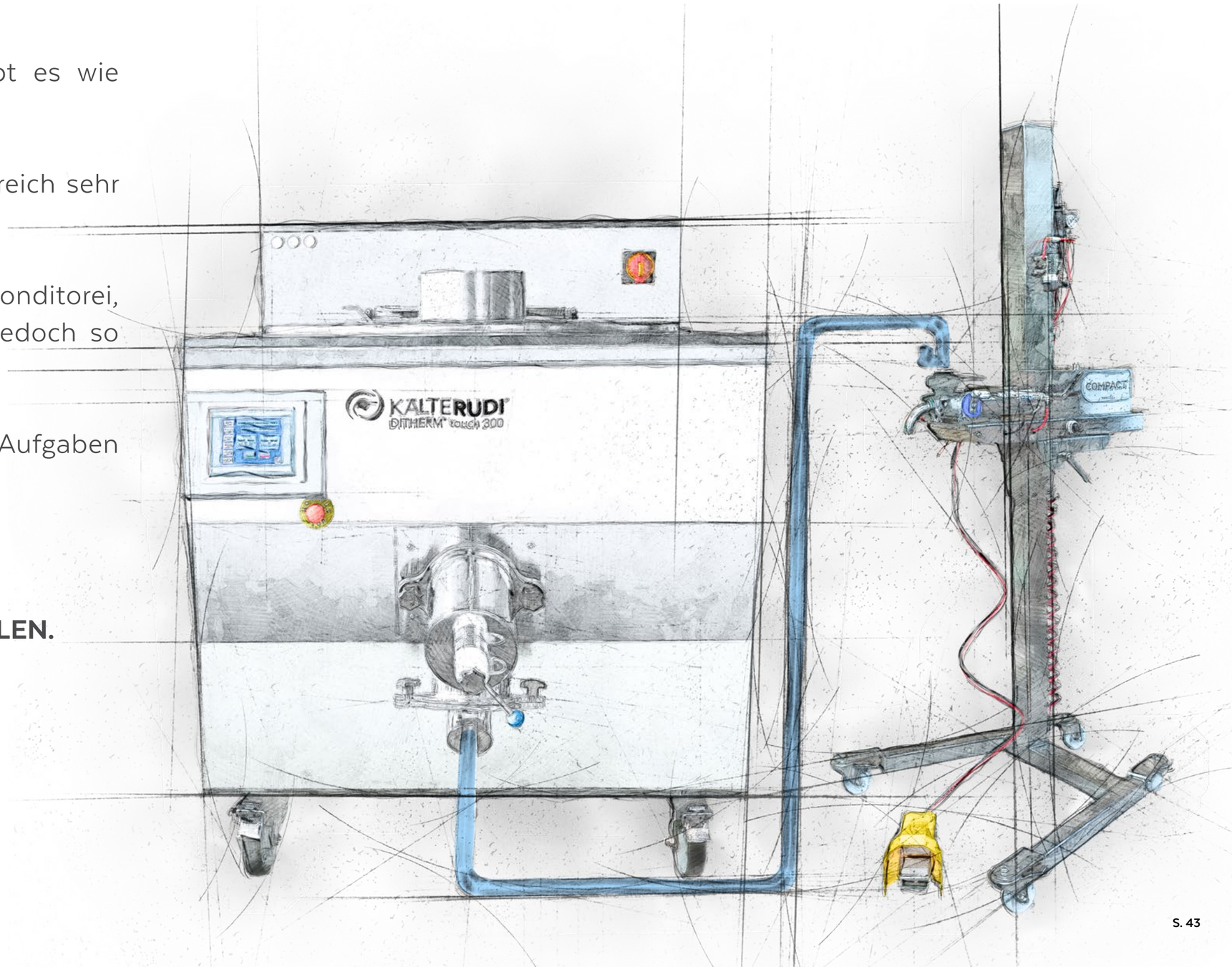
Doch je nach System ist der Einsatzbereich sehr eng gesteckt.

Die Einsatzbereiche in der Bäckerei, Konditorei, Gastronomie und bei Erzeugern sind jedoch so vielfältig wie unsere Jahreszeiten.

Also muss eine Maschine für viele Aufgaben gewappnet sein.

SO IST **PURE FILL.**

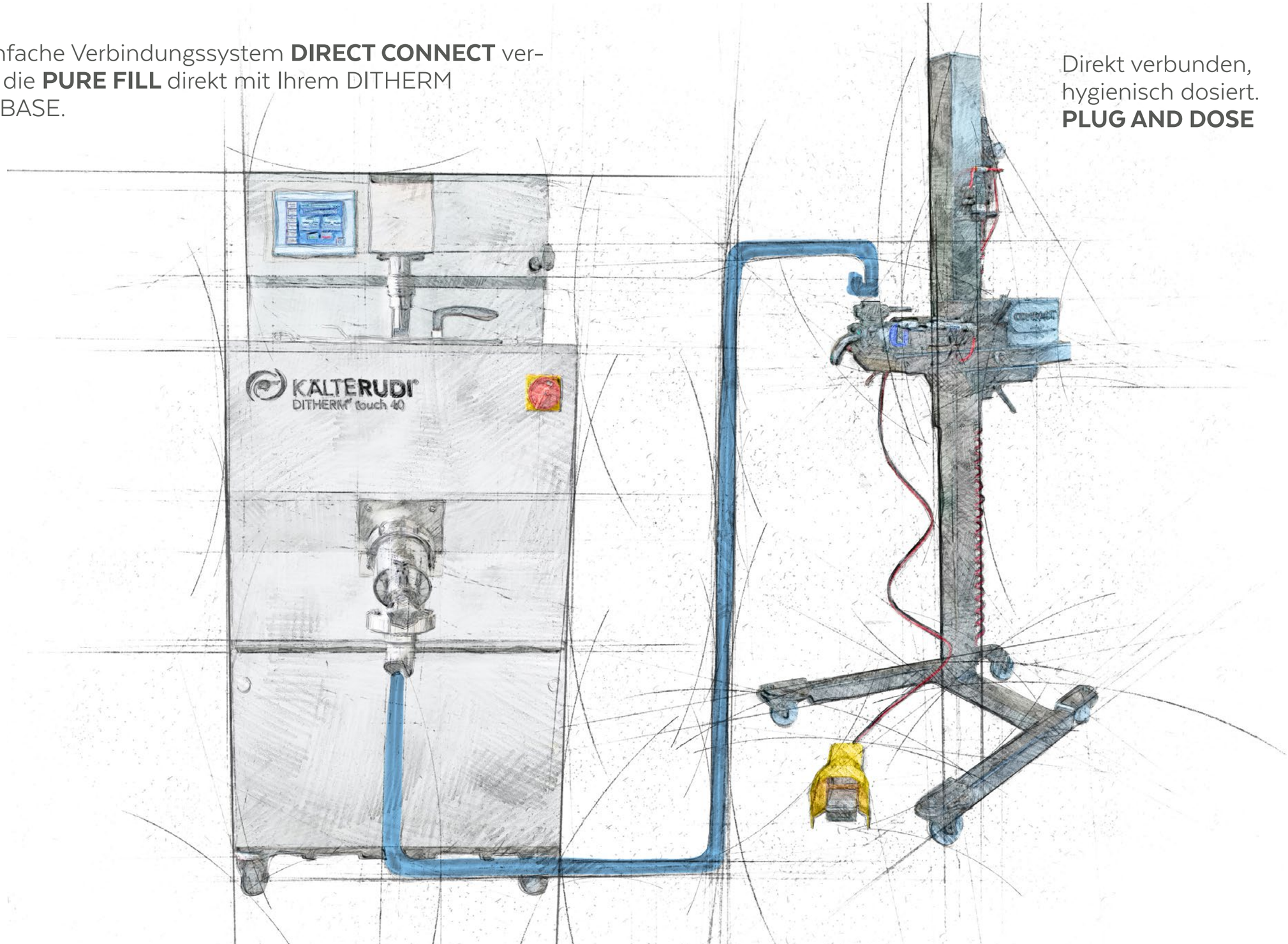
SIE KANN HEISSES WIE KALTES ABFÜLLEN.
FLÜSSIGES UND FESTES.
STÜCKIGES UND GLATTES.
EMPFINDLICHES UND GROBES.



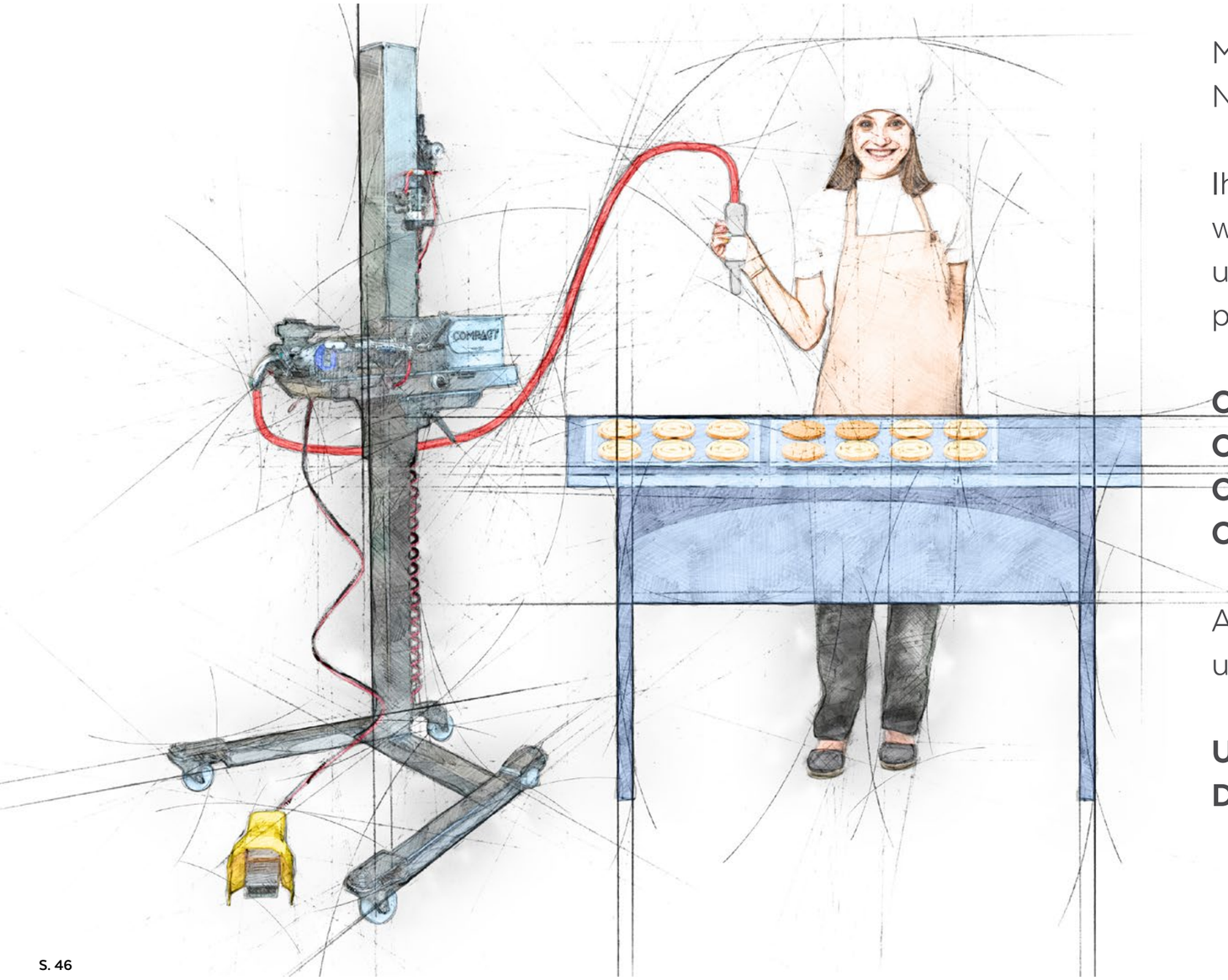
PURE FILL
DIRECT CONNECT

Das einfache Verbindungssystem **DIRECT CONNECT** verbindet die **PURE FILL** direkt mit Ihrem DITHERM und DIBASE.

Direkt verbunden,
hygienisch dosiert.
PLUG AND DOSE



TECHNISCHE BESONDERHEITEN



Mit einer Vielzahl von Zusatzwerkzeugen kann der Nutzungsgrad noch erweitert werden.

Ihr größter Vorteil jedoch ist, dass **PURE FILL** neben allen weichen und flüssigen Produkten, auch nicht-fließfähige und empfindliche Produkte, wie zum Beispiel Speiseeis portionieren kann.

OHNE DAS VOLUMEN ZU ZERSTÖREN
OHNE DIE STRUKTUR ZU VERÄNDERN
OHNE DIE MARMORIERUNG AUFZULÖSEN
OHNE ERWÄRMUNG UND SCHMELZEN.

Also schonender, als im Spritzbeutel und eben automatisch und deutlich schneller.

UND ALS BESONDERES SCHMANKERL:
DIE REINIGUNG IST SCHNELL ERLEDIGT.

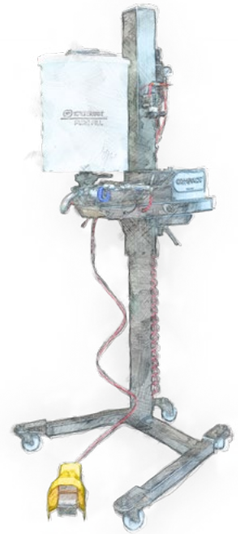
FINANZIERUNG & FÖRDERUNG

Viele **LANDES- UND BUNDESMITTEL** stehen **IHNEN** jedes Jahr zur Verfügung.

Bis zu **50 % INVESTITIONSZULAGEN** können je nach Region und Projekt erreicht werden.

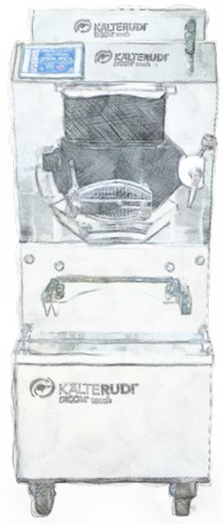
Zusätzlich bieten wir Ihnen, gemeinsam mit unserem Partner maßgeschneiderte **FINANZIERUNGS-KONZEPTE** an, welche **IHR** Investment vereinfachen.

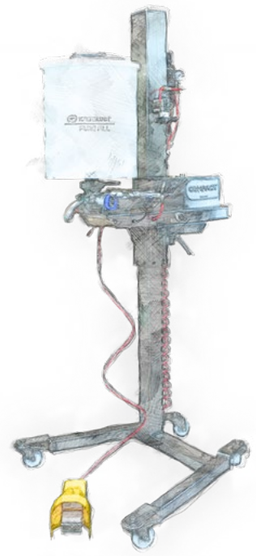
MASCHINEN-FINANZIERUNG
PURE FILL ABFÜLLMASCHINE



SCHON AB
PRO MONAT
178,00 €

STARTERPAKET RUNDUM SORGLOS
EISMASCHINE UND **PURE FILL** ABFÜLLMASCHINE





SCHON AB
PRO MONAT
378,00 €

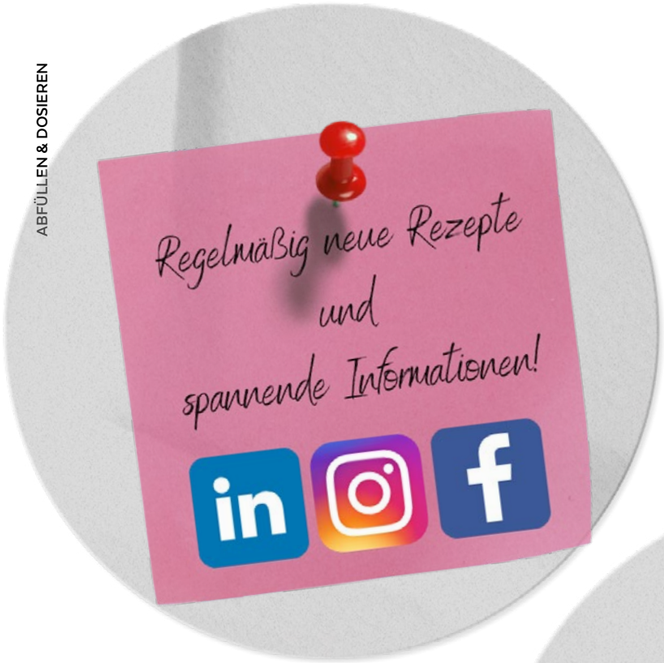
PRODUKT KATALOGE
ZUM DOWNLOAD ODER PRINT

DIREKT VERMARKTUNG FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

UNSER GESAMTKATLOG

KÜCHEN-SPEZIAL, CATERING & GV

REZEPTE RUND UM DIE KONDITOREI, BÄCKEREI & KÜCHE...

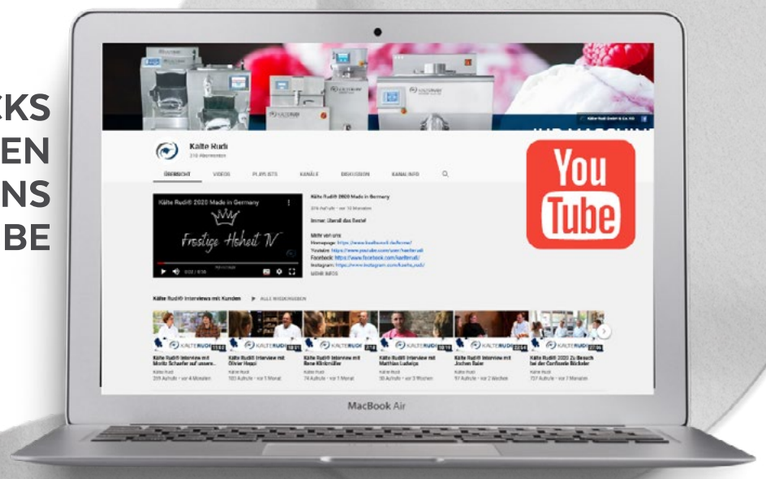


AUF ALLEN KANÄLEN

Sie wissen nicht, welche unserer Maschinen Ihren Ansprüchen gerecht wird ?

SPRECHEN SIE UNS AN!

LIFEHACKS FOLGEN SIE UNS AUF YOUTUBE



Sie erreichen uns unter:

+49 7236 / 9829 0

+49 151 446 686 83

WIR SIND

VORFÜHRUNG

ONLINE

EINWEISUNG

&

PERSÖNLICH

WEBINAR

SCHULUNG

DEMONSTRATION

BERATUNG

FÜR SIE DA

SEMINARE

KÄLTERUDI®

MADE IN GERMANY SINCE 1964

KÄLTE RUDI GMBH & CO. KG

INFO@KAELTE-RUDI.DE
WWW.KAELTE-RUDI.DE
TEL: +49 (0) 7236 9829 0

DIESELSTRASSE 5-7
75210 KELTERN-DIETLINGEN
DEUTSCHLAND

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN / ABBILDUNGEN UND PREISE UNVERBINDLICH / 2021-05-05_V002_DE / 2000 WMD